

【ペリエ千葉 NEW OPEN】
「スターバックス(ティー&カフェ)」、「TruffleBAKERY」
話題の2店舗が千葉県初上陸！！
～ここでしか体験できない価値を提供します～

株式会社千葉ステーションビル(本社:千葉市中央区、代表取締役社長:杉村 晶生)が運営するJR千葉駅直結の商業施設「ペリエ千葉」は、さらなる魅力向上のため、駅直上の本館4Fを中心とした秋冬のリニューアルを2025年9月より実施してまいりました。この冬、リニューアルのフィナーレとして、ペリエ千葉のカフェ業態で最大級の広さと席数となる、千葉県初出店、話題の2店舗が新規オープンします。

JR千葉駅中央改札にほど近いエントランスに直結する本館4F北ゾーンには、千葉県初となるティービバレッジを楽しむ新店舗「スターバックス(ティー&カフェ)」(2025年12月24日)、再開発が進む千葉市中心市街地との結節点であるストリート1には、全国3店舗目となるパンとカフェが融合したカフェ業態「TruffleBAKERY(トリュフベーカリー)」(2026年1月3日)がオープンします。

街と施設が繋がる拠点としてカフェ機能を充実させることで、お買い物の楽しみと共に、忙しい毎日の中でもお客さまが来店しやすく、より一層くつろぎやすい魅力的な空間へと生まれ変わります。ペリエ千葉は、駅や街、お客さまと繋がるコミュニティの場を創出し、ここでしか出来ない体験価値を提供することで、街全体の賑わい、暮らしの楽しさ、そして魅力溢れるまちづくりに貢献してまいります。



「スターバックス(ティー&カフェ)」イメージ



「TruffleBAKERY」イメージ

店舗概要

1. 「スターバックス(ティー&カフェ)」

彩りあふれる、心あたまるティーのひとときを、鮮やかで香り豊かなティービバレッジに特化したスターバックス。上質な茶葉とボタニカルな素材を選び抜いたティーブランド TEAVANA™ (ティバーナ)の多彩なティービバレッジをご用意しています。ティーの彩りを感じていただける洗練された空間の中で、楽しく、香り豊かなスターバックスのティー体験をお届けします。

【テイスティングイベント】

ティーとの新しい時間を、あなたの毎日に。不定期で開催するテイスティングイベントでは、季節ごとのおすすめや新しい味との出会いをご用意しております。その日の気分に寄り添う一杯や、まだ出会ったことのない味を、ぜひ体験しにいらしてください。

店 名:スターバックス(ティー&カフェ)
場 所:本館4階
業 種:ティー&カフェ
席 数:90席
営 業 時 間:8時~22時
オープン日:2025年12月24日(水)



おすすめ商品

① ゆず&シトラス ラベンダー セージ ティー (ホット/アイス)

店内利用の場合:Tall¥680

※価格は税込み価格です

爽快なサジーの香り、甘いパイナップルやオレンジの味わい、余韻に残るほのかなラベンダーとセージの風味が特長的な「シトラス ラベンダー セージ ティー」にシトラス果肉とルビーグレープフルーツジュレを合わせました。洗練されたブレンドティーの本格感とフルーツ感を同時に楽しめる一杯です。

※ゆず果肉使用



② 和三蜜 抹茶 ティー ラテ (ホット/アイス)

店内利用の場合:Tall¥680

※価格は税込み価格です

スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京と同じ厳選した抹茶をミルク、和三蜜と合わせたティーラテです。本格的な抹茶の香りや旨味、優しく上品な和三蜜糖の甘さをミルクのコクと一緒に楽しめます。



③ ストロベリー&パッション ティー フラペチーノ®

店内利用の場合:Tall¥770

※価格は税込み価格です

ハイビスカス、シナモン、リコリス、レモングラスなどがブレンドされた鮮やかな赤色で爽やかな酸味が特長のハーブティ「パッション ティー」にストロベリーの果肉とフリーズドライストロベリーを合わせたフラペチーノ®です。紅茶とフルーツの豊かな組み合わせがカップの中のホイップクリームと合わさり、デザート感を楽しめます。



※商品価格、注釈の記載内容について以下の通り訂正致します(12月13日更新)

(商品価格) ①② Tall¥660 →(訂正)Tall¥680、③ Tall¥760 →Tall¥770

(注釈)※ゆず果皮使用 →(訂正)※ゆず果肉使用

2. 「TruffleBAKERY」

「毎日食べるパンだから、美味しい素材とほんの少しの豊かさを」をコンセプトに2017年東京・門前仲町からスタートしたベーカリーのカフェ業態の千葉県初出店店舗。テイクアウトと店舗でお過ごしいただけるイートイン席でパンとドリンクをお楽しみいただけます。

【店内で焼きたてのパンとこだわりのコーヒー】

パンは店内で焼きたてを提供、開発スタッフが毎日その日に合わせたトッピングをする総菜パンや、ペリエ千葉限定商品を提供します。内装デザインも一新し、館内からも外からもシームレスで入りやすい作りや、様々なシーンにご利用いただける座席をご用意しております。ここだけのパンやドリンクをお楽しみいただけます。

店 名:トリュフベーカリー
場 所:ストリート1
業 種:ベーカリー・カフェ
席 数:62席
営 業 時 間:8時~21時
オープン日:2026年1月3日(土) 10時~21時

TRUFFLE
Bakery

おすすめ商品

① ピーナッツバターラテ

ペリエ千葉限定のカフェドリンク。珈琲とピーナッツバターの香ばしさが鼻に抜け、ほんのり甘み感じる香り豊かな一杯。

※販売価格調整中

ペリエ千葉 限定商品



② TRUFFLE SALT DONUT

お持ち帰りの場合: ¥449 店内利用の場合: ¥457

※価格は税込み価格です

歯切れと口溶けを追求した TruffleBAKERY オリジナルのドーナツ生地、マスカルポーネを使用したクリームに本物の白トリュフとほんの少しフランスのフルールドセルを加えあまじょっぱいクリームを詰めた TruffleBAKERY の特製のドーナツです。



③ 白トリュフの塩パン

お持ち帰りの場合: ¥318 店内利用の場合: ¥324

※価格は税込み価格です

TruffleBAKERY 一番人気のトリュフを三段階使用した人気商品が更に進化しました。生地には国産小麦を選定し、材料は水まで追求し、日本の天然水富士山水を使用。自家製のトリュフバターを作り生地の中に巻き込み、仕上げにトリュフオイルとフリーズドライの白トリュフとフランス産フルールドセル(塩)をかけ香り高く仕上げました。



【オープン特典】

「TruffleBAKERY 天然水コーヒー」 30%off

期間: 2026年1月3日～1月18日

※写真・イラストは全てイメージです ※2025年12月 11日時点の情報です

【会社概要】

会社名: 株式会社千葉ステーションビル

所在地: 千葉市中央区新千葉一丁目7番2号 ペリエ+plus ビル

代表者: 代表取締役社長 杉村 晶生

ホームページ: <https://www.perie.co.jp>

【ペリエ千葉】

所在地: 千葉市中央区新千葉1丁目1-1

規模: 地上7階、地下1階

延床面積: 約 66,730 ㎡

ホームページ: <https://www.perie.co.jp/chiba/>

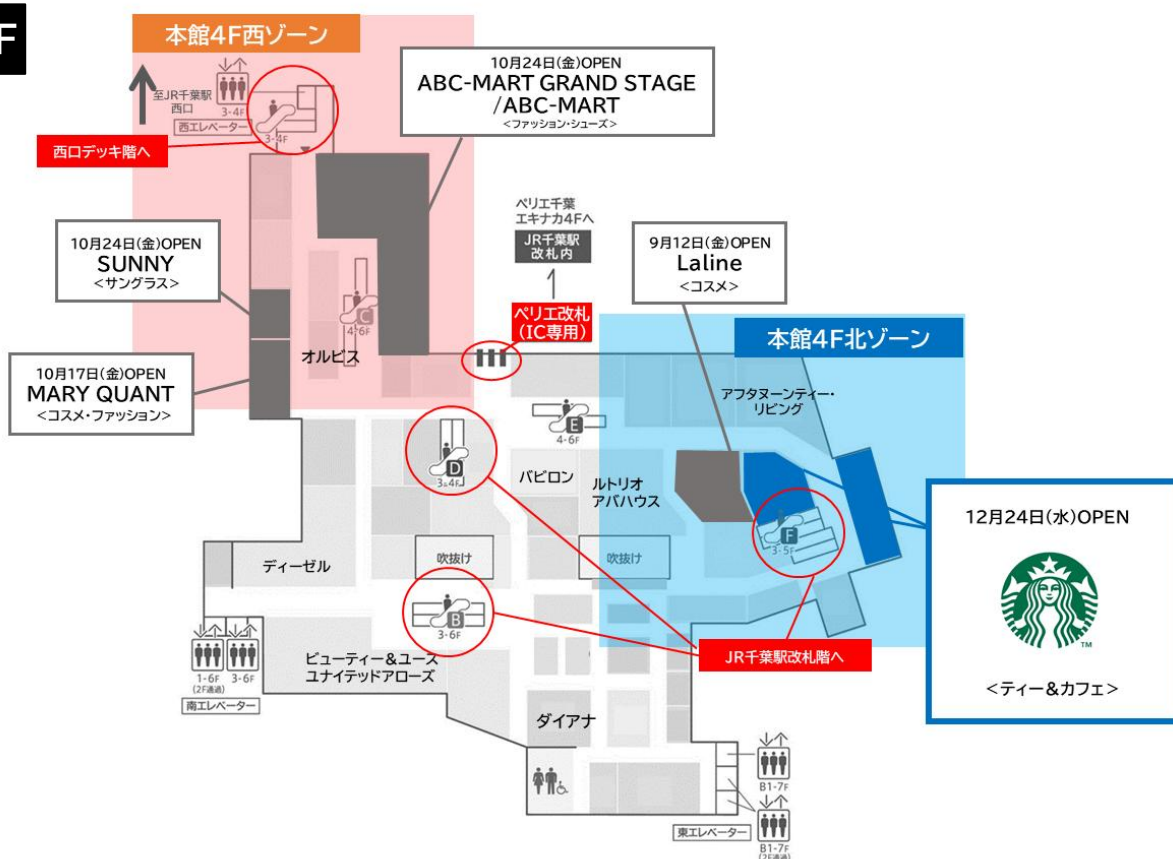
【本件に関するお問い合わせ】

株式会社千葉ステーションビル 千葉本店: 斉藤・三浦・日向野

E-mail: press@perie.co.jp

別紙 フロア MAP

本館4F



ストリート1

